MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

SAUTEUSES À GAZ

MODÈLES : GLTS-30 & GLTS-40

CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.
70, OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, CANADA, M3N 1V9
TÉLÉPHONE : (416) 746-2358 - TÉLÉCOPIEUR : (416) 746-8324

IMPRIMÉ AU CANADA

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

	Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessures corporelles. Afin d'éviter la possibilité de blessure ou la mort, veuillez respecter les messages qui accompagnent ce symbole.

	AVERTISSEMENT : Une installation, un fonctionnement, un réglage, une altération, un service ou un entretien réalisé de façon incorrecte peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, de faire fonctionner ou de réparer cet appareil.

	POUR VOTRE SÉCURITÉ : Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de n'importe quel autre.

Ce manuel devrait être conservé pour référence future.

AU CLIENT : Veuillez afficher bien en vue les instructions à suivre au cas où une odeur de gaz serait détectée par l'opérateur. Ces informations peuvent être obtenues de votre fournisseur de gaz local.

Les environs de cet appareil doivent être dégagés et exempts de matières combustibles.

Ne pas obstruer le débit d'air de combustion et de ventilation.

Des dégagements convenables doivent être respectés pour le service et un fonctionnement adéquat.

Destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION PAGE

Notes importantes sur l'installation et le fonctionnement 2

1.0 Branchement des services 4

2.0 Instructions pour l'installation 5

3.0 Instructions sur le fonctionnement 9

4.0 Entretien périodique 12

5.0 Conseils pour la cuisson 14

6.0 Dépannage 18

1.0 BRANCHEMENT DES SERVICES

Ⓔ – *À moins d'avis contraire, la connexion électrique sur le chantier sera de 120 Volts, 60 Hertz, monophasé, avec un fil de mise à la terre (ground). L'appareil est équipé d'un cordon de 6 pieds avec une fiche à 3 broches. Ampérage maximum total 4.0.*

Ⓖ – *BRANCHEMENT DU GAZ : Alimentation de gaz par un tuyau de 3/4".*

Ⓒ – *EAU FROIDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)*

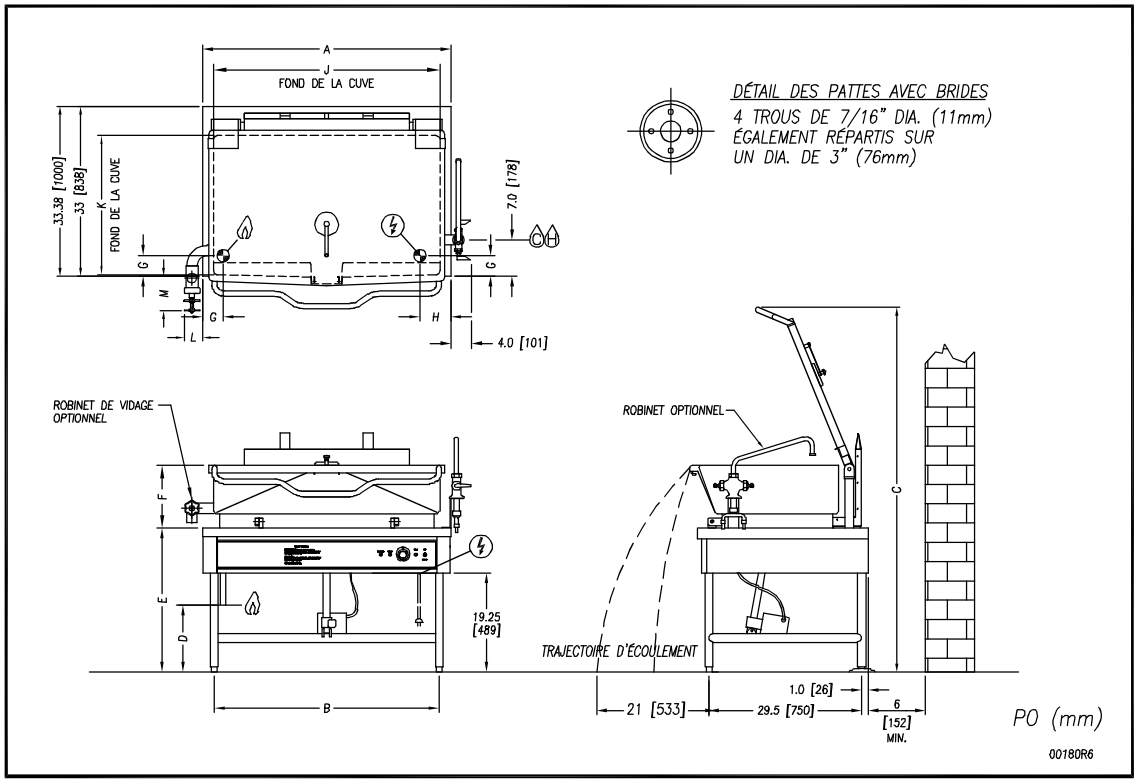
Ⓗ – *EAU CHAUDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)*

MODÈLE	POIDS D'EXPÉDITION	ALIMENTATION DE GAZ				DÉGAGEMENT MINIMUM*	
		BTU/HR.	kW/HR.	PRESSION DU TUYAU D'ALIMENTATION (W.C.)			
GLTS-30	550 lb. [249 kg]	80,000	23.4	Naturel 6"–14" (152–356mm)	Propane 11"–14" (279–356mm)	CÔTÉS	3 [76]
GLTS-40	736 lb. [334 kg]	100,000	29.3			ARRIÈRE	6 [152]

DIMENSIONS

MODÈLE	CAPACITÉ	UNITÉS	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L		M	
													ø2	ø3	ø2	ø3
GLTS-30	30 gallons	pouces	36	33.5	70	13	28	12.25	4	6	33.5	23.50	3.6	5.5	7.3	13.1
	114 litres	mm	*914*	*851*	*1800*	*330*	*711*	*311*	*102*	*152*	*851*	*597*	*92*	*140*	*186*	*333*
GLTS-40	40 gallons	pouces	48	45.5	70	13	28	12.25	4	6	43.5	23.0				
	152 litres	mm	*1219*	*1156*	*1800*	*330*	*711*	*311*	*102*	*152*	*1105*	*584*				

** Utiliser sur des planchers incombustibles seulement.*



La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a eu des dommages pendant le transport. Si la sauteuse basculante s'avère endommagée, conservez l'emballage original et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Avant l'installation, vérifiez si le type d'alimentation de gaz (naturel ou propane) et le service électrique correspondent aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique située sur le panneau du côté gauche, lorsque vous faites face au devant de la sauteuse. Si l'alimentation et les exigences de l'équipement ne correspondent pas, veuillez contacter votre fournisseur immédiatement.

EMPLACEMENT

L'appareil doit être dégagé et exempt de matières combustibles. Une fois installée, la sauteuse basculante doit avoir, à partir des constructions combustibles et incombustibles, un dégagement minimum de 3" (76 mm) à partir des côtés et de 6" (152 mm) à partir de l'arrière. La sauteuse basculante est destinée à un usage sur des planchers incombustibles.

L'emplacement de l'installation doit permettre des dégagements suffisants pour assurer le service et un fonctionnement adéquat. Un dégagement minimum de 36" (914 mm) est requis à l'avant de l'appareil.

La sauteuse basculante doit être installée de façon à ce que le débit d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrué. On doit assurer un dégagement convenable pour les entrées d'air de la chambre de combustion. Assurez-vous que l'alimentation d'air de la pièce est adéquate en rapport à la quantité de gaz requise pour alimenter les brûleurs de la sauteuse.

Ne pas laisser des ventilateurs souffler en direction de la sauteuse basculante, et autant que possible, évitez d'installer la sauteuse basculante près des fenêtres ouvertes. Évitez d'utiliser des ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux à l'intérieur de la pièce.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

L'installation doit se conformer aux codes locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54*, ou le *Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1*, si applicable.

1. L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle manuelle doivent être débranchés de la canalisation d'alimentation de gaz durant tous les tests de pression de la canalisation à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3.45 kPa).

2. L'appareil doit être séparé de la canalisation d'alimentation de gaz en fermant sa soupape d'arrêt individuelle manuelle durant tous les tests de pression de la canalisation d'alimentation de gaz à des pressions d'essai égales ou moindres que ½ psi (3.45 kPa).

La mise à la terre (grounding) doit être effectuée en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*, ou le *Canadian Electrical Code, CSA C22.2*, si applicable.

La ventilation doit être effectuée en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec la norme *ANSI/NFPA 96 Standard for Ventilation and Fire Protection of Commercial Cooking Operations.*

BRANCHEMENT DES CONDUITS D'ÉVACUATION

Ne pas obstruer le débit des gaz de combustion qui émanent du conduit d'évacuation de gaz situé à l'arrière de la sauteuse basculante. Il est recommandé d'évacuer les gaz de combustion à l'extérieur du bâtiment au moyen d'un système de ventilation installé par des techniciens qualifiés.

Les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation peuvent être obtenues en se procurant la norme *Vapour Removal from Cooking Equipment*, NFPA No. 96 (dernière édition), disponible en contactant le *National Fire Protection Association*, Batterymarch Park, Quincy, MA, USA, 02269.

	AVERTISSEMENT : INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE Pour assurer votre sécurité contre les électrocutions, cet appareil est muni d'une fiche à trois broches (ground). Cette fiche doit être branchée directement dans un réceptacle à trois broches adéquatement mis à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de mise à la terre de la fiche (unités 120V seulement).

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

MISE À NIVEAU ET ANCRAGE

1. Placer la sauteuse dans sa position et mettre de niveau de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière en utilisant un niveau à bulle.

2. Tracer l'emplacement des trous sur le plancher en utilisant les trous d'ancrage percés sur les brides des pieds ajustables.

3. Enlever l'appareil et percer les trous dans les emplacements tracés sur le plancher, et insérer les dispositifs d'ancrage appropriés (non fournis).

4. Replacer l'unité dans sa position et remettre de niveau de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière.

5. Boulonner et ancrer solidement l'appareil au plancher.

6. Sceller les boulons et les brides ajustables avec du *Silastic* ou un silicone équivalent.

LES BRANCHEMENTS AU GAZ

	AVERTISSEMENT : Ne pas faire la connexion de l'appareil à l'alimentation électrique avant que le raccordement au gaz ne soit effectué.

	ATTENTION : La pâte à joint de tuyaux (compound) utilisée lors du raccordement des tuyaux doit être d'un type résistant à l'action du pétrole liquéfié ou du gaz propane.

Tous les branchements d'alimentation de gaz et toutes les pâtes à joints de tuyaux utilisées doivent être résistants à l'action du gaz propane.

L'entrée du gaz est située sur le côté gauche en dessous du panneau de contrôle.

Brancher l'alimentation de gaz à la sauteuse basculante. Le tuyau d'alimentation de gaz doit être au minimum un tuyau d'acier de 3/4" avec une pression d'arrivée approximative de 6" W.C. (Water Column) pour le gaz naturel, ou de 11" W.C. (Water Column) pour le gaz propane. Assurez-vous que les tuyaux sont propres et exempts d'obstructions, de saletés et de pâte à joint de tuyaux.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

Les codes exigent qu'une soupape d'arrêt de gaz soit installée en amont de l'alimentation de gaz qui mène à la sauteuse basculante.

Les sauteuses à gaz naturel et à gaz propane sont équipées d'orifices fixes, de sorte qu'aucun réglage n'est requis. La tubulure du brûleur à gaz est réglée à 3.5" W.C. (Water Column) pour le gaz naturel, et à 10" W.C. (Water Column) pour le gaz propane.

AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser une flamme vive pour vérifier les fuites de gaz. Avant la mise en marche, vérifier les fuites sur tous les raccordements en utilisant de l'eau savonneuse.

Une fois que les canalisations ont été vérifiées pour les fuites, toute la tuyauterie qui achemine le gaz devra être entièrement purgée afin d'en retirer l'air.

NOTA : Si cet appareil doit être installé à une altitude de plus de 2,000 pieds (610 m) et que la commande n'en fait pas mention, veuillez contacter le département de service. Le fait de ne pas installer l'orifice de diamètre adéquat peut annuler la garantie.

3.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

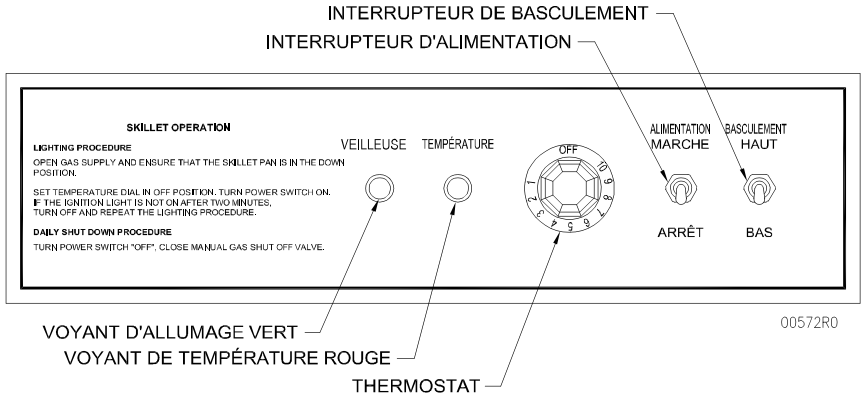
Ne pas essayer de faire fonctionner cet appareil en cas de panne d'électricité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À l'aide d'un produit nettoyant commercial non corrosif et qui dissout la graisse, enlever la couche d'huile protectrice sur toutes les surfaces, ainsi qu'à l'intérieur de la sauteuse basculante. Suivre les directives du fabricant du produit nettoyant. Rincer à fond et vider la cuve. Asséchez soigneusement à l'aide d'un linge doux et propre.

CONTRÔLES (Figure 1)	
VOYANT D'ALLUMAGE VERT	S'allume lorsque l'allumage a débuté.
VOYANT DE TEMPÉRATURE ROUGE	S'allume lorsque les brûleurs fournissent de la chaleur à la sauteuse basculante.
THERMOSTAT	Lorsque mis en MARCHE (ON), il va amorcer le système d'allumage électronique. Réglages des variations de température de 1 à 10. (Consultez CONSEILS POUR LA CUISSON de ce manuel pour les réglages de température de 1 à 10).
INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION (MARCHE/ARRÊT)	Placer à MARCHE (ON) pour alimenter le système d'allumage du brûleur de la sauteuse.
INTERRUPTEUR DE BASCULEMENT (HAUT/BAS)	Pousser vers le HAUT pour soulever la sauteuse basculante. Pousser vers le BAS pour rabaisser la sauteuse basculante.

FIGURE 1


INTERRUPTEUR DE BASCULEMENT
INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION
SKILLET OPERATION
LIGHTING PROCEDURE
OPEN GAS SUPPLY AND ENSURE THAT THE SKILLET PAN IS IN THE DOWN POSITION.
SET TEMPERATURE DIAL IN OFF POSITION. TURN POWER SWITCH ON. IF THE IGNITION LIGHT IS NOT ON AFTER TWO MINUTES, TURN OFF AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.
DAILY SHUT DOWN PROCEDURE
TURN POWER SWITCH "OFF", CLOSE MANUAL GAS SHUT OFF VALVE.
VEILLEUSE
TEMPÉRATURE
OFF
ALIMENTATION MARCHE
BASCULEMENT HAUT
ARRÊT
BAS
00572R0
VOYANT D'ALLUMAGE VERT
VOYANT DE TEMPÉRATURE ROUGE
THERMOSTAT

3.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHE

1. Ouvrir la soupape d'arrêt de gaz manuelle.

2. Assurez-vous que la sauteuse est en position BAS (DOWN).

3. Placer l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON).

4. Placer le cadran du THERMOSTAT au réglage désiré. Le voyant de TEMPÉRATURE rouge s'allumera. Ceci amorcera l'allumage électronique qui allumera les brûleurs.

   Si le voyant ALLUMAGE vert ne s'allume pas après 30 secondes, placer le THERMOSTAT à ARRÊT (OFF), et ensuite à MARCHE (ON) une autre fois pour redémarrer.

5. Lorsque la sauteuse a atteint la température voulue, le voyant de TEMPÉRATURE rouge s'éteindra et les brûleurs s'éteindront également. Les brûleurs effectueront des cycles de marche et d'arrêt, afin de maintenir la température désirée. Le voyant de TEMPÉRATURE rouge sera allumé lorsque les brûleurs sont allumés, et il sera éteint lorsque les brûleurs sont éteints.

6. Si l'alimentation de gaz est coupée pendant le fonctionnement, placer le cadran du THERMOSTAT en position ARRÊT (OFF) et fermer (OFF) l'alimentation de gaz. Attendre 5 minutes, et ensuite répéter les étapes 1 à 4 pour redémarrer.

7. Placer l'interrupteur d'alimentation et le THERMOSTAT en position ARRÊT (OFF) lorsque la sauteuse n'est pas utilisée.

	ATTENTION : Si vous sentez du gaz pendant la procédure d'allumage, fermez immédiatement l'alimentation de gaz jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.

	AVERTISSEMENT : Dans l'éventualité d'une défaillance de l'allumage du brûleur principal, on devra respecter une période de purge de 5 minutes avant de rétablir le processus d'allumage.

PROCÉDURE D'ARRÊT QUOTIDIEN

Placer le cadran du THERMOSTAT en position ARRÊT (OFF). Fermer la soupape d'arrêt de gaz manuelle.

3.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

POUR BASCULER LA SAUTEUSE

1. NE PAS essayer de basculer la sauteuse lorsque son couvercle est rabaissé.

2. Assurez-vous que le récipient de distribution est en place.

3. Pour basculer la sauteuse, presser et maintenir L'INTERRUPTEUR DE BASCULEMENT dans la position HAUT (UP), jusqu'à ce que vous obteniez l'inclinaison désirée pour la cuve. La sauteuse se videra lorsqu'elle sera soulevée en position d'inclinaison maximale.

   Lorsque la sauteuse est inclinée de 5 degrés ou plus, l'alimentation de gaz sera coupée automatiquement. La sauteuse ne fonctionnera pas, une fois que la cuve a été basculée.

4. Les aliments sont versés au travers de la passoire amovible (Figure 2) dans un récipient de distribution d'aliment, situé sous le rebord du bec verseur (Figure 2).

5. Pour abaisser la sauteuse, presser et maintenir L'INTERRUPTEUR DE BASCULEMENT dans la position BAS (DOWN).

NOTA

Des opérations de basculement excessives et consécutives peuvent provoquer la surchauffe du moteur; ceci déclenchera les dispositifs contre la surcharge thermique, ce qui arrêtera le moteur.

Si cette situation survient, on devra laisser le moteur se refroidir un certain temps, afin qu'il puisse ensuite se remettre en marche et poursuivre les opérations de basculement.

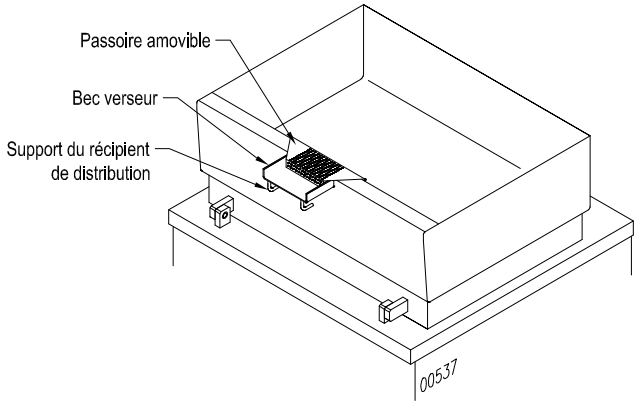


FIGURE 2

4.0 ENTRETIEN PÉRIODIQUE

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou au service.

	ATTENTION : Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs.

	ATTENTION : Les opérations de fonctionnement, d'essais et de service ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées.

NETTOYAGE

Après chaque utilisation, laisser la sauteuse basculante se refroidir avant de la nettoyer. Garder les surfaces de la sauteuse basculante (accessibles au nettoyage) propres en tout temps. Ne pas faire pénétrer d'eau dans la boîte électrique ni sur aucun composant électrique.

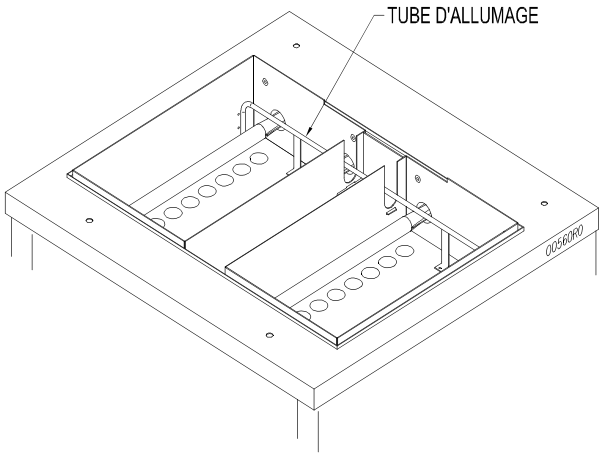
1. Nettoyer à fond la cuve, le bec verseur (Voir Figure 2), le couvercle et les surfaces extérieures avec un détergent et de l'eau tiède. Si nécessaire, faire tremper la cuve pour y retirer les aliments qui sont restés collés sur la surface. Rincer à fond et asséchez avec un linge doux et propre.

2. Nettoyer la passoire amovible et le support du récipient de distribution (Voir Figure 2) avec un détergent et de l'eau tiède. Rincer à fond et asséchez avec un linge doux et propre.

3. Nettoyer autour des mélangeurs d'air et des orifices du brûleur (à l'arrière du brûleur), pour y enlever les accumulations de peluches.

4. Assurez-vous visuellement que les ouvertures du tube d'allumage (Figure 3) ne sont pas obstruées.

FIGURE 3



4.0 <u>ENTRETIEN PÉRIODIQUE</u> (Suite)

	ATTENTION : La sauteuse et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage ou du service sur l'appareil.

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou au service.

RÉGLAGES

Toutes les sauteuses basculantes sont réglées en usine.

Au moins deux fois par année, assurez-vous qu'un technicien de service autorisé procède au nettoyage et au réglage de la sauteuse basculante, afin d'obtenir un rendement optimal.

5.0 CONSEILS POUR LA CUISSON

Les conseils qui apparaissent plus bas représentent des quantités et des réglages de températures suggérés, ainsi qu'un ***estimé*** des quantités de portions réalisées par chargement et par heure. Lorsque deux températures sont affichées, la première est utilisée pour débuter la cuisson, la deuxième pour terminer la cuisson.

Les températures suivantes devraient être utilisées :

	Température (°F)	Réglage du thermostat
Pour mijoter	200 Maximum	1 - 4
Pour un sauté	225 - 275	5 - 6
Pour saisir	300 - 350	7 - 8
Pour frire	325 - 375	8 - 9
Pour griller	350 - 450	9 - 10

ITEM	GROSSEUR DE LA PORTION	TEMP. (°F)	LOTS DE CUISSON PAR HEURE	GLTS-30 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-30 PORTIONS	GLTS-40 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-40 PORTIONS
ALIMENTS POUR DÉJEUNER							
Bacon	3 tranches	350	12	2 lb	10	3 lb	15
Oeufs							
- Cuits dur	1 oeuf	225	5	50 oeufs	50	75 oeufs	75
- À la coque	1 oeuf	225	8	50 oeufs	50	75 oeufs	75
- Sur le plat	1 oeuf	400	4	30 oeufs	30	45 oeufs	45
- Pochés	1 oeuf	225	5	36 oeufs	36	60 oeufs	60
- Brouillés	1-½ oeuf	300-200	1	18 gal.	720	28 gal.	1100
Pain doré	3 tranches	450	7	35 tranches	12	50 tranches	17
Flocons d'avoine	½ tasse	250	2	20 lb (100 tasses)	500	40 lb (200 tasses)	1000
Crêpes	2 chacune	400	10	30 chacune	15	50 chacune	25
POISSONS							
Palourdes	1 chopine	400	10	10 pintes	20	15 pintes	30
Croquettes de poisson	2 - 3 oz	400	5	70 - 3 oz	35	110 - 3 oz	55

ITEM	GROSSEUR DE LA PORTION	TEMP. (°F)	LOTS DE CUISSON PAR HEURE	GLTS-30 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-30 PAR CHARGEMENT PORTIONS	GLTS-40 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-40 PAR CHARGEMENT PORTIONS
Filet d'aiglefin	4 oz	400	4	60 - 4 oz	60	90 - 4 oz	90
Steak de flétan	5 oz	450	3	60 - 4 oz	60	90 - 4 oz	90
Homard	1 - 1 lb	350	4	20 - 1 lb	20	30 - 1 lb	30
Espadon	5 oz	450	3	50 - 5 oz	50	75 - 5 oz	75
SAUCES, SAUCES AU JUS DE VIANDE, SOUPES							
Sauce brune	1 oz	350 - 200	2	18 gal.	2300	35 gal.	4500
Sauce à la crème	2 oz	250 - 175	1	18 gal.	1150	35 gal.	2250
Velouté	6 oz	200	1	18 gal.	375	35 gal.	725
Soupe à l'oignon française	6 oz	225	1	18 gal.	350	35 gal.	700
Sauce à la viande	4 oz	350 - 200	1	18 gal.	575	35 gal.	1100
LÉGUMES							
EN CONSERVES	3 oz	400	6	30 lb	125	45 lb	200
FRAIS							
Haricots verts	3 oz	400	3	25 lb	125	50 lb	250
Betteraves	3 oz	400	1	30 lb	125	60 lb	300
Brocoli	3 oz	400	3	25 lb	125	40 lb	200
Chou	3 oz	400	5	20 lb	80	30 lb	125
Carottes	3 oz	400	2	35 lb	150	70 lb	300
Chou-fleur	3 oz	250	5	15 lb	75	25 lb	125
Maïs	1 épi	400	8	50 épis	50	75 épis	75
Pommes de terre	3 oz	400	2	40 lb	200	60 lb	300
Épinard	4 oz	250	10	6 lb	25	9 lb	35
Navets	4 oz	400	2	20 lb	100	30 lb	150
SURGELÉS							
Haricots verts	3 oz	400	6	15 lb	60	22-½ lb	90
Haricots de Lima	3 oz	250	4	15 lb	60	22-½ lb	90
Brocoli	3 oz	400	8	12 lb	50	18 lb	75
Carottes tranchées	3 oz	250	6	15 lb	60	22-½ lb	90
Petites carottes entières	3 oz	250	3	15 lb	50	22-½ lb	90
Maïs	3 oz	250	18	15 lb	50	22-½ lb	90

ITEM	GROSSEUR DE LA PORTION	TEMP. (°F)	LOTS DE CUISSON PAR HEURE	GLTS-30 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-30 PAR CHARGEMENT PORTIONS	GLTS-40 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-40 PAR CHARGEMENT PORTIONS
Petits oignons entiers	3 oz	250	7	15 lb	50	22-½ lb	90
Pois	3 oz	400	10	15 lb	75	22-½ lb	110
Épinard	3 oz	400	3	15 lb	75	22-½ lb	110
DESSERTS, PUDDINGS, SAUCES DESSERTS							
Sauce au caramel écossais	1 oz	200	1	18 gal.	2300	35 gal.	4500
Cobbler aux cerises	3 oz	200	1	18 gal.	750	35 gal.	1500
Sauce au chocolat	1 oz	200	1	18 gal.	2300	35 gal.	4500
Pudding à la farine de maïs	4 oz	200	1	18 gal.	575	35 gal.	1100
Gélatine aux fruits	3 oz	250	2	18 gal.	750	35 gal.	1500
VIANDES - VOLAILLES							
BOEUF							
Chop suey américain	6 oz	400 - 225	2	18 gal.	350	35 gal.	700
Ragoût de boeuf	8 oz	300	-	18 gal.	280	35 gal.	560
Hachis de boeuf	5 oz	400	5	16 lb	50	25 lb	75
Cheeseburger	3 oz	300	12	7 lb	35	10 lb	50
Hamburger	3 oz	300	15	7 lb	35	10 lb	50
Boulettes de viande	1 oz	400 - 225	3	12-½ lb	65	18 lb	100
Rôti à la cocotte	2 oz	350 - 200		120 lb	500	180 lb	750
Bifteck Salisbury	5 oz	400	3	16 lb	50	24 lb	75
Bifteck d'aloyau	6 oz	400	5	15 lb	40	22-½ lb	60
Steak suisse	4 oz	300 - 200	1	25 lb	110	40 lb	160
POULET							
Sauté en casserole	2-1/4	350	3	50 pièces	25	80 pièces	40
Entier	2 oz	350 - 200		16 - 5 lb	200	24-5 lb	265
SAUCISSES DE FRANCFORT							
Grillées	2 oz	300	8	22 lb	176	33 lb	264
Bouillies	2 oz	250	12	16 lb	128	25 lb	200

ITEM	GROSSEUR DE LA PORTION	TEMP. (°F)	LOTS DE CUISSON PAR HEURE	GLTS-30 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-30 PORTIONS	GLTS-40 PAR CHARGEMENT QTÉ	GLTS-40 PORTIONS
PORC							
Steak de jambon	3 oz	400	8	10 lb	50	15 lb	75
Côtelettes de porc	5 oz	350	4	15 lb	50	25 lb	75
Chapelet de saucisses	3 saucisses	350	7	30 lb	120	45 lb	180
DINDE							
Sans la carcasse	2 oz	400 - 200	–	3 - 26-30 lb	200	4 - 26-30 lb	275
Avec la carcasse	2 oz	400 - 200	–	4 - 16-20 lb	175	6 - 16-20 lb	265
DIVERS							
Sandwich au fromage fondant	1 sandwich	400	8	35 sandwiches	35	50 sandwiches	50
Macaroni au fromage	8 oz	200	2	18 gal.	300	35 gal.	525
Riz	4 oz	350 - 225	1	20 lb non cuit	320	40 lb non cuit	650
Spaghetti	4 oz	350 - 225	2	8 lb non cuit	200	12 lb non cuit	300

6.0 DÉPANNAGE

Les brûleurs ne s'allument pas :

1. L'alimentation de gaz de l'appareil est fermée (ARRÊT/OFF).
2. La soupape d'arrêt manuelle est fermée (ARRÊT/OFF).
3. Le thermostat n'est pas à MARCHE (ON).
4. La cuve n'est pas abaissée complètement.
5. Le contrôle de l'allumage ne fonctionne pas.
6. L'alimentation électrique de l'appareil n'est pas branchée ou n'est pas en MARCHE (ON).

Les brûleurs produisent des dépôts de carbone :

1. Orifices du mauvais diamètre.
2. L'air du brûleur n'est pas réglé convenablement.
3. Mauvaise alimentation de gaz.
4. Pression d'alimentation incorrecte.

NOTA : Veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.